

Menus du 03 au 14 Janvier 2022

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011-Màj 2018) –
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 30/11/21-

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rentrée..... [03] Macédoine mayonnaise ☺ Poisson pané Pâtes bio à la provençale ☺ Morbier Fruit cru	Menu alternatif [04] Potage ☺ Omelette ☺ Champignons et pdt ☺ Salade ☺ Cantal Fruit	05 Endive/pommes/fromage ☺ Sauté de dinde ☺ Mojettes ☺ Petits suisses Poire Belle-Hélène	[06] Carottes râpées ☺ Carbonade de bœuf ☺ Chou-fleur béchamel ☺ Camembert Tarte aux pommes	[07] Salade de pommes de terre ☺ Colombo de porc ☺ Carottes au riz ☺ Saint-Nectaire Fruit
[10] Feuilleté au fromage Veau marengo ☺ Salsifis ☺ Yaourt Fruit	Menu alternatif [11] Duo de chou vinaigrette ☺ Parmentier de légumes ☺ Haricots verts ☺ Chocolat liégeois	[12] Potage ☺ Jambon Pâtes au beurre ☺ Babybel Fruit	[13] Taboulé d'hiver ☺ Filet de poisson ☺ Poireaux/carottes/pdt ☺ Bûche du Pilat Fruit	[14] Salade de mâche ☺ Poulet basquaise ☺ Frites Mimolette Compote

Menus susceptibles de changements en fonction des approvisionnements

- Les plats figurant en vert sont des Produits selon les exigences de la loi Egalim et/ou BIO
Toutes nos viandes bovines sont d'origine française
- Vous pouvez consulter et imprimer les menus sur le site : www.frontenayrr.fr